46e Année. — N° 23. 9 Juin 1929

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — La question du sucrage ; — A propos de l'utilisation des marcs ; — Une floraison exceptionnelle de pommiers à cidre ; — Production des alcools pendant les 7 premiers mois de la campagne ; — Aux producteurs de blé désemparés, il a manqué .....un Marcelin Albert ? 541

Dr Paul Bertrou. — Contingentement de la production à l'hectare et vins de lie . 545

N*. — La production des vins et des cidres en 1928........................... 546

H. Sahut. — Comment défendre nos vignes contre l'Oïdium........................ 553

M. Jaguenaud. — Nouvelles recherches sur les desherbants en poudre ...., 555

Informations et communications de Sociétés agricoles. — Station agronomique et œnologique du Gard, à Nimes 558

Bibliographie. — La clarification des vins de presse continue, par Bernard de Viviès. — Traité encyclopédique des vins : procédés moderne de vinification, par J.-Henri Fabre.................................... 558

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

La question du sucrage

Mieux inspiré que la Commission interministérielle de la Viticulture, le groupe viticole de la Chambre a écarté l'amendement contre lequel j'avais protesté.

Voici en effet le texte de la résolution votée par le Groupe viticole :

« *Le Groupe viticole tient à affirmer qu'il est de toute nécessité* « *qu'avant les prochaines vendanges, soit votée, par le Parlement, la* « *proposition de loi tendant à supprimer le sucrage et n'en autoriser* « *l'emploi réglementé que dans les régions où l'usage en est loyal* « *et constant.*

« *Il demande instamment au Gouvernement que le texte de la* « *réforme soit incorporé dans le collectif du mois de juin. Il appelle* « *son attention sur l'intérêt qu'il y aurait à réprimer sévèrement le* « *sucrage clandestin et à mettre le prix de revient du degré sucré à* « *parité avec le prix de vente du degré vin.* »

Cette formule, qui donne entière satisfaction aux régions du Centre et du Nord-Est, est beaucoup plus efficace que celle de la Commission

interministérielle, puisqu'elle supprime radicalement le sucrage dans les régions méridionales.

Son adoption par le Parlement ne paraît donc pas devoir rencontrer de difficultés.

*
* *

Est-ce un accroc ? — On nous écrit de Bordeaux que, dans une réunion tenue par les Présidents des douze principaux groupements viticoles de la Gironde, il a été décidé :

1° De réclamer l'abolition complète du sucrage ;

2° Au cas où cette mesure ne serait pas acceptée, de réclamer pour toute la Gironde le droit au sucrage.

Il me semble que si j'étais vigneron Girondin, je préférerais faire connaître « urbi et orbi » que le vin de Bordeaux ne contient pas de jus de betterave.

A propos de l'utilisation des marcs

Le Président de la distillerie coopérative l'Aixoise, nous écrit :

« En lisant le numéro du 19 mai courant, je remarque que, dans l'article intitulé « *Traitement des Marcs* », pages 474 et suivantes, il est question, sous la lettre X, de notre Distillerie.

Je n'hésite pas à révéler notre identité, car nous n'avons rien à cacher, au contraire, nous sommes à la disposition de toutes les coopératives que notre manière de traiter les marcs et lies peut intéresser.

Nous venons de décider la réorganisation de « L'Aixoise », jeudi dernier, nous avons procédé à l'adjudication de 2.500.000 francs de travaux d'agrandissements et améliorations.

Nous traiterons désormais les marcs pour l'extraction de l'alcool, du tartrate de chaux, de l'huile de pépins et l'engrais et, enfin, nouveauté intéressante pour de nombreuses coopératives, mais procédé qui est déjà en œuvre depuis plusieurs années à « L'Aixoise », nous traitons également les lies pour l'extraction de l'alcool et du tartrate de chaux, ce qui a l'avantage d'enlever, du marché des vins, les vins de lies qui sont préjudiciables à la Viticulture ».

Une floraison exceptionnelle des pommiers à cidre

La Confédération Générale des Producteurs de fruits à cidre, grâce à ses adhérents et correspondants, est en mesure de signaler que d'une façon générale les froids très rigoureux de l'hiver dernier n'ont causé aucun dégât appréciable aux pommiers à cidre. La fraîcheur et la sécheresse du printemps ont occasionné un retard de 15 jours à un mois dans la végétation. Ce retard est d'ailleurs favo-

rable puisque plus la floraison est tardive moins les gelées matinales sont à craindre.

Partout la floraison des pommiers de 1re saison est ou belle ou très belle et, dans certaines régions, exceptionnelle. Le temps est favorable à une bonne fructification. La floraison des pommiers de 2me et de 3me saisons se développe ou se prépare dans de très bonnes conditions.

Les poiriers paraissent, dans certaines régions, avoir légèrement souffert des froids de l'hiver, surtout les poiriers de grise. La floraison est en plein développement ou terminée. Dans certaines régions elle parait avoir souffert des gelées matinales.

Production des alcools pendant les 7 premiers mois de la campagne

Mouvement des alcools à la fin avril 1929

Quantités d'alcool provenant de la distillation des	Production octobre 1928-avril 1929	Réservées à l'Etat	Libres
		hectolitres	hectolitres
	vins	»	141.012
	piquettes, marcs et lies de vins	»	255 347
	pommes et poires, cidres et poirés, marcs de pommes et de poires, lies de cidres et de poirés	»	298.748
	fruits autres que les pommes et les poires	»	10.297
	grains mis en œuvre pour la production des genièvres.	»	**16.209**
	substances farineuses	548	»
	betteraves	841.428	»
	mélasses	241 401	»
	autres substances	6 982	»
	Totaux	1.090.359	724.613
Totaux de la production		1.814.972	

Aux producteurs de blé désemparés, il a manqué .....un Marcelin Albert!

La culture du blé se meurt en France, comme faillit péricliter, entre 1900 et 1907, la culture de la vigne.

A la viticulture, à ce moment critique, il vint un « Sauveur », suivant l'expression populaire de l'époque, sauveur qui bientôt devait connaître l'ingratitude de ses concitoyens..... *Sic vos, non vobis.*

Il n'en reste pas moins que, sans Marcelin Albert, la crise viticole se serait prolongée, aggravée et que la misère aurait frappé à bien des portes.

Les porte-paroles actuels de nos producteurs de blé sont — tout

comme étaient les porte-paroles des viticulteurs avant 1907 — des gens sages, — trop sages, — pondérés — trop pondérés — des gens parfaits à tous points de vue —, mais ce n'est pas avec de la sagesse, de la modération, de la pondération que l'on crée des courants populaires et que l'on entraîne les masses.

Cet homme surgira-t-il quelque jour, qui saurait galvaniser les ruraux et imposer aux Pouvoirs publics les mesures nécessaires pour sauver notre blé ?

Pour le moment, on en reste aux demi-mesures. Le tarif douanier vient d'être porté à 50 francs ; nous répétons que c'est insuffisant, en présence de la situation des marchés mondiaux. Dans le petit tableau que j'ai dressé dans le *Progrès* du 19 mai, j'indiquais le tarif de 80 francs pour des cours oscillant entre 151 et 175 francs le quintal. J'indiquais même le tarif de 100 francs pour des cours inférieurs à 150 francs.

Et cette prévision d'un tarif de 100 francs, on la retrouve dans l'excellent livre : « Pour ou contre la Terre » que vient de publier M. Victor Boret.

Envisageant le développement de la culture du blé aux Etats-Unis, au Canada, en République Argentine..... M. Boret conclut : « Quand « on en sera là, notre culture du blé, en France, sera de la « rigolade », « et un droit de douane de 100 francs sur le blé exotique nous « paraîtra alors une chose très normale.....»

Si nous n'en sommes pas encore « là », nous n'en sommes guère loin, et il n'est que temps d'aviser si l'on ne veut voir se multiplier les milliards que nous consacrons à acheter des blés étrangers.

Si notre balance commerciale est en déficit de quatre milliards pour les 4 premiers mois de 1929, c'est en bonne partie à nos importations de blé qu'est due cette fâcheuse situation.

Il faut que nos campagnes se réveillent de leur actuelle torpeur, c'est question de salut, car, comme l'écrit encore M. Victor Boret :

« De toute évidence, ce sont aujourd'hui les villes qui ont pris la « direction des affaires publiques, et leur autorité s'accroît chaque « jour davantage.

« Nous en prenons à témoins tous ceux qui, comme nous, ont déjà « eu le privilège un peu mélancolique d'accomplir plusieurs mandats « au Parlement, et nous sommes certains qu'ils seront d'accord pour « reconnaître que, de législature en législature, *il devient plus difficile de faire prévaloir le point de vue rural, et de faire voter les « lois de salut agricole* les plus indiquées par le bon sens, les plus « impérieusement prescrites par les événements ».

L. DEGRULLY.

CONTINGENTEMENT DE LA PRODUCTION A L'HECTARE

ET VINS DE LIE

Lézignan, le 28 mai 1929.

« Depuis longtemps abonné à votre journal *Le Progrès*, je me permets de vous adresser quelques réflexions en vous demandant de les publier, si vous le jugez à propos :

On paraît rechercher dans les milieux viticoles, une solution préventive à la crise menaçante que les plantations nouvelles et la culture intensive font prévoir à brève échéance. Limitation à l'importation des vins algériens, interdiction de nouvelles plantations, définition des vins anormaux, proscription du sucrage..., etc...

Il semble cependant, que sans recourir à des lois d'exception ou à des mesures draconiennes et même à des formules chimiques, il y aurait deux mesures à prendre auxquelles tout le monde applaudirait et qui seraient efficaces parce que freinant au bon endroit.

Ce sont : 1° l'interdiction de la vente des vins de lie par acquit autre qu'à la distillation ou la vinaigrerie ; 2° le contingentement de la production à l'hectare.

Vins de lie. — Il y a dans chaque village viticole, un ou plusieurs chantiers de vins de lie, qui sous le couvert du commerce des tartres, fabriquent des petits vins que se disputent certains commerçants en mal de baisse ; en décembre, janvier, février chacun sait que ces vins jouent un rôle néfaste, il serait bien simple de ne leur délivrer acquit de circulation que pour aller à la chaudière ou au vinaigre, car ils ne valent pas mieux que cela. Le moyen ? mais il existe, je le répète, c'est l'acquit : ces commerçants n'auraient pas droit à l'acquit de consommation, et s'ils étaient propriétaires, exercice et magasins séparés.

Contingentement de la production à l'hectare. — Au lieu de traquer et poursuivre par des formules les vins anormaux, traquons plus directement la production anormale qui en est la source. La crise ne viendra jamais des petits et moyens rendements ; pourquoi au lieu de forger de nouvelles lois ne pas se servir de celle qui existe et fonctionne depuis 22 ans, cette bonne vieille déclaration de récolte et des hectares plantés qui nous a tant coûté ? Pourquoi ne pas organiser, réglementer tout simplement la mise à la consommation des vins ainsi déclarés ? Pourquoi ne pas retenir provisoirement depuis la déclaration jusqu'au 15 décembre, toute production au delà de 50 à 60 hectolitres à l'hectare, j'entends la partie seulement des caves dépassant cette production.

Au 15 décembre, la déclaration totale étant connue et les quantités à l'hectare aussi, par un simple décret aurait lieu la libération soit du solde de la production, soit selon l'abondance ou le déficit, les productions jusqu'à x à l'hectare, jusqu'à concurrence du chiffre reconnu nécessaire à une large consommation. Le dommage de 3 mois de retard dans la vente des vins au delà de 50 à 60 hectos à l'hectare serait bien petit en rapport du bénéfice général à retirer de cette règlementation.

Mais les soldes me direz-vous ? ils auront deux voies ouvertes : 1° la distillation s'ils sont de médiocre qualité et de conservation difficile, ce qui sera fréquent ; 2° la conservation et le report sur la récolte suivante qui peut se

trouver déficitaire, soit individuellement, soit globalement et en permettre ainsi l'écoulement selon le contingent de l'année ou de la cave.

Ainsi donc chaudière ou logement pour la partie de cave, prenons un exemple, dépassant 120 hectolitres à l'hectare ; mais quand on a vendu normalement 120 hectolitres à l'hectare on n'est pas trop à plaindre d'avoir à distiller le reste ou d'avoir à le loger en attendant mieux.

Et de la sorte et automatiquement la grosse production ne pourrait pas ruiner la petite et elle se disciplinerait elle-même à l'usage de ce régime du frein, la qualité y gagnerait, la consommation augmenterait, la sécurité du récoltant aurait une garantie.

Une seule porte ouverte à la fraude par le chiffre d'hectares déclarés — mais 22 ans de déclaration pour comparer, l'affichage au tableau des déclarations déjà existant, du chiffre d'hectares; l'obligation pour toute augmentation de surface plantée de justifier l'achat ou la plantation nouvelle, auraient raison de cette fraude que de justes sanctions, confiscations, amendes, etc.., viendraient punir — sous surveillance de la C. G. V.

L'achat de vignes devrait correspondre à une réduction d'égale surface pour le précédent propriétaire.

La plantation devrait faire l'objet d'une déclaration et ne viendrait en compte de surface qu'après deux ans pour moitié, après trois ans pour la totalité.

Enfin et surtout il ne serait pas délivré d'acquit pour la consommation au-delà du chiffre à l'hectare fixé par décret annuellement.

Les vins non vendus, mais qui auraient pu sortir à la consommation? Nouvelle déclaration comme actuellement, et possibilité pour la Régie de vérification de ce stock dans la quinzaine de sa déclaration et vente libre. De ce total, compte serait tenu pour fixer le nouveau contingent à la vente.

Loi qui ne coûterait pas un sou au budget, régulariserait les cours et moraliserait production et commerce.

Loi dont l'instrument existe, fort bien acclimaté et accepté : la déclaration de récolte.

Loi qui ne porterait préjudice à personne et rendrait service encore aux contingentés gros producteurs.

Loi dont la réquisition pour les armées nous a donné un aperçu comme fonctionnement, puisque une partie, jusqu'au tiers, fut réservée.

Loi bien entendu applicable à l'Algérie, avec le même chiffre à l'hectare, ou bien un chiffre inférieur en raison d'une main-d'œuvre moins chère.

Voilà l'idée lancée, aux critiques d'y répondre par la voie de votre *Progrès*, Monsieur le Directeur, si vous pensez la chose d'importance ».

Dr Paul Bertrou,
Viticulteur, Lézignan (Aude).

LA PRODUCTION DES VINS ET DES CIDRES EN 1928

(*Bulletin de statistique du Ministère des Finances*)

Vins

Les chiffres que nous publions, pour 1928, relativement à l'étendue du vignoble, à l'importance des récoltes et à celles des stocks restant des années antérieures, reposent exclusivement sur les déclarations faites par

les récoltants, en exécution de l'article 1er de la loi du 29 juin 1907. Les stocks des années antérieures comprennent, non seulement les quantités existant dans les chais des récoltants au moment de la déclaration de récolte, mais encore celles des mêmes vins expédiés depuis le 1er octobre, date du commencement de la campagne.

Les quantités de vins déclarées en 1928 (Corse, Alsace et Lorraine et Algérie non comprises) se sont élevées à 57.890.686 hectolitres, se décomposant en 57.477.631 hectolitres, vinifiés sur place par les producteurs et 413.055 hectolitres représentés par les vendanges expédiées. Par rapport à la moyenne des quantités de vins produites par les propriétaires déclarants au cours des dix années antérieures (54.264.523 hectolitres), il ressort une augmentation de 3.626.163 hectolitres pour 1928. Les stocks sont de 1.529.791 hectolitres, ce qui forme un total de ressources de 59.420.477 hectolitres disponibles pour la vente.

En 1927, les quantités déclarées étaient de 48.899.024 hectolitres et les stocks de 1.833.234 hectolitres, soit en tout 50.732.258 hectolitres. Les ressources, pour la campagne 1928-1929 sont donc supérieures de 8.688.219 hectolitres à celles dont on disposait au début de la campagne 1927-1928.

Les stocks existant chez les marchands en gros au 1er octobre 1928 étaient de 9.069.369 hectolitres contre 8.960.843 hectolitres au 1er octobre 1927.

La superficie des vignes françaises en production, exploitées par les viticulteurs ayant fait la déclaration de leur récolte est de 1.380.894 hectares en 1928, chiffre supérieur de 21.500 hectares à celui de l'année précédente. Le rendement moyen à l'hectare ressort à 41 hectolitres contre 36 en 1927.

Comparativement à 1927, les quantités déclarées en 1928 présentent des augmentations dans la majeure partie des départements ; les plus importantes sont indiquées ci-après :

Aude + 2.125.694 hectolitres ; Bouches-du-Rhône + 190.254 hectolitres; Charente-Inférieure + 168.832 hectolitres ; Dordogne + 211.296 hectolitres ; Gers + 156.530 hectolitres ; Gironde + 679.751 hectolitres ; Hérault + 2.848.930 hectolitres ; Maine-et-Loire + 231.873 hectolitres ; Marne + 222.637 hectolitres ; Tarn + 385.630 hectolitres ; Var + 591.970 hectolitres ; Vaucluse : 174.577 hectolitres.

Quelques diminutions sont pourtant à signaler dans le Loiret, 147.938 hectolitres et dans les Pyrénées-Orientales, 100.594 hectolitres.

D'après les indications recueillies sur la force alcoolique des vins en 1928, la récolte déclarée se subdivisait ainsi :

Vins titrant moins de 11 degrés.....	45.480.224	hectolitres
Vins titrant 11 degrés..............	7.442.915	—
Vins titrant plus de 11 degrés.......	4.967.547	—

En Corse, la récolte est estimée à 180.839 hectolitres contre 122.687 hectolitres en 1927.

Algérie. — En Algérie la production est déterminée dans les mêmes conditions qu'en France. La production déclarée s'élève à 13.666.623 hectolitres pour une superficie productive de 221.756 hectares; le stock des années antérieures étant de 62.578 hectolitres, le total des ressources, pour la campagne 1928-1929, s'élève à 13.729.201 hectolitres. Ces indications sont présentées au tableau ci-dessous :

Départements —	Superficie productive — hectares	Stock des récoltes antérieure — hectolitres	Récolte de 1928 (Quantités déclarées) — hectolitres	Total des ressources — hectolitres
D'Alger.........	81.969	34.235	6.556.268	6.590.503
D'Oran..........	123.124	22.387	5.771.207	5.793.594
De Constantine..	16.663	5.956	1.339.148	1.345.104
Totaux.....	221.756	62.578	12.666.613	13.729.201

La production moyenne à l'hectare ressort à 61 hectolitres.

A ce relevé, nous ajoutons, à titre de renseignement pour nos lecteurs, les chiffres des récoltes vinicoles de l'Algérie, pendant les dix dernières années :

Années —	Hectolitres —	Hectares —
1918	6.343.101	166.548
1919..........	7.783.367	178.398
1920..........	7.041.220	170.464
1921..........	5.002.112	166.982
1922..........	7.473.091	172.710
1923..........	10.183.356	180.413
1924..........	9.787.204	188.536
1925..........	12.366.115	201.467
1926..........	8.370.142	206.087
1927..........	8.031.499	215.647

Alsace-Lorraine. — En Alsace et en Lorraine, les quantités déclarées qui s'élevaient à 326.668 hectolitres en 1927 atteignent 524.592 hectolitres en 1928. A la fin de la campagne 1927-1928, les stocks sont également supérieurs à ceux déclarés à la fin de la campagne précédente : 40.495 hectolitres en 1928, contre 36.415 hectolitres en 1927.

On sait que dans le dernier tableau mensuel du mouvement des vins, les 3 départements ont été, pour la première fois, inclus dans le total général. Il faut donc penser que l'an prochain ils le seront également ici. On sait également que, d'après l'Office de statistique d'Alsace et de Lorraine, la production totale, déclarée ou non, s'élèverait à 695.100 hectolitres produits par 20.177 hectares.

La superficie des vignes exploitées par les déclarants n'a pas varié sensiblement d'une campagne à l'autre : 13.880 hectares en 1928 contre 13.773 hectares en 1927.

Le tableau ci-après présente ces renseignements pour chacun des départements alsaciens-lorrains :

Départements	Relevé des déclarations de récolte		
	Superficie des vignes en production — hectares	Stock des récoltes antérieures — hectolitres	Quantités de vins produites en 1928 — hectolitres
Moselle.........	574	2.278	20.934
Bas-Rhin........	7.710	20.611	331.523
Haut-Rhin......	5.596	17.606	172.135
Totaux......	13.880	46.495	524.592

soit, total des ressources : 565.087 hectolitres.

Importation et exportation des vins (1918-1928)

Voici quel a été, depuis 1917, le mouvement de l'importation et de l'exportation des vins :

Années	VINS DE TOUTES SORTES	
—	Importations — hectol.	Exportations — hectol.
1918........................	5.800.000	391.000
1919........................	6.370.000	1.121.000
1920........................	5.406.000	1.857.000
1921........................	5.086.000	1.690.000
1922........................	7.922.000	1.033.000
1923........................	8.104.000	1.503.000
1924........................	9.044.000	1.888.000
1925........................	8.449.000	1.423.000
1926........................	10.469.000	1.673 000
1927........................	10.449.000	1.148.000
Moyenne...............	7.709.000	1.373.000
1928........................	11.740.498	1.220.000

Dans les 11.740.498 hectolitres importés pendant l'année 1928, les vins d'Italie figurent pour 22.017 hectolitres, les vins d'Espagne pour 3.590.590 hectolitres, les vins du Portugal pour 645.804 hectolitres, les vins d'Algérie pour 6·884.178 hectolitres et enfin, les vins de Tunisie pour 420.759 hectolitres.

En 1927, l'importation avait porté sur 78.945 hectolitres de vins d'Italie, 2.719.261 hectolitres de vins d'Espagne, 1.292 hectolitres de vins du Portugal, 6.999.013 hectolitres de vins d'Algérie et 295.840 hectolitres de vins de la Tunisie.

Les principaux départements producteurs sont groupés par région, savoir :

1° Région du Midi (littoral méditerranéen : 6 départements) ;

2° Région du Sud-Ouest (bassins de la Garonne et de la Charente : 11 départements) ;

3° Région de l'Est (vallée du Rhône, le Beaujolais et la Bourgogne : 10 départements) ;

4° Région de la Loire (moyenne et inférieure : 6 départements).

La récolte déclarée des 42 autres départements producteurs, non compris dans ces quatre groupes, n'atteint que les 6,1 o/o de l'ensemble de la France continentale.

Les six départements du littoral méditerranéen fournissent à eux seuls 56,6 o/o des vins déclarés dans le vignoble métropolitain et 45,9 o/o du total des quantités déclarées, c'est-à-dire Algérie comprise. Les onze départements classés dans la région du Sud-Ouest donnent 22,8 o/o de la récolte déclarée en France et 18,5 o/o du total des quantités déclarées (Algérie cnmprise).

Pour la campagne 1927-1928, les quantitées livrées à la consommation, avec payement ou garantie des droits, par les six départements gros producteurs du littoral méditerranéen, représentent 55 o/o de l'ensemble (France et Algérie) ; les départements du Sud-Ouest figurent dans le chiffre global pour 17 o/o ; ceux' de l'Est pour 4,3 o/o ; ceux de la vallée de la Loire pour 2,5 o/o ; l'Algérie pour 17,7 o/o.

Sucrage des vins

Le nombre des personnes ayant fait en France (Alsace-Lorraine exceptées) des déclarations de sucrages en 1928 (16.548) est inférieur de 1.598 à celui de 1927 (18.146). Mais ce dernier nombre était supérieur de 7.352 à celui de la période correspondante de 1926.

Les quantités de sucre employées en première cuvée sont légèrement inférieures à celles ajoutées aux vendanges en 1927 (2.533.075 kilogr. en 1928 contre 2.685.153 kilogr., l'année précédente). Mais, par contre, les quantités employées en deuxième cuvée sont supérieures à celles de la période correspondante de 1927 (528.676 kilogr. en 1928 contre 366.280 kilogr. en 1927). Corrélativement, les quantités de vins sucrés en première cuvée diminuent de 161.919 hectolitres (1 020.876 hectolitres en 1928, contre 1.182.795 hectolitres en 1927 — tandis que le volume des vins de deuxième cuvée, obtenu par versement de sucre et d'eau sur les marcs augmente de 15.723 hectolitres, passant de 56.560 hectolitres en 1927 à 72.283 hectolitres en 1928).

La diminution constatée sur le nombre et l'importance des opérations de sucrage en première cuvée provient de la richesse exceptionnelle des vins la dernière récolte.

Par ailleurs, les propriétaires récoltants et les acheteurs de vendanges out fabriqué pour leur consommation familiale, une quantité plus importante de vins de deuxième cuvée, en raison des cours élevés des vins et afin de réserver ainsi à la vente, la plus grande partie possible de leur

production normale. En appliquant aux sucres employés et aux vins fabriqués, tant en première qu'en deuxième cuvée, la base d'évaluation d'après laquelle 1.800 grammes de sucre donnent 1 litre d'alcool pur, on trouve que la richesse alcoolique des vins de première cuvée a été relevée de 1°3 et celle des vins de marcs sucrés de 4°.

Algérie. — Voici quels ont été, dans chacun des trois départements algériens, en 1913, 1925, 1926 1927 et 1928, le nombre de personnes qui ont sucré des vendanges en première cuvée et les quantités de sucre mises en œuvre.

	ALGER		ORAN		CONSTANTINE	
Année	Nombre de personnes ayant sucré	Quantités de sucre employées	Nombre de personnes ayant sucré	Quantités de sucre employées	Nombre de personnes ayant sucré	Quantités de sucre employées
1925....	2	10.030	1	5.155	»	»
1926....	»	»	1	5.400	»	»
1927....	»	»	2	5.800	2	»
1928....	73	595.312	2	26.798	12	185.502

Alsace et Lorraine. — L'Alsace et la Lorraine jouissent d'un régime spécial en matière de sucrage.

En première cuvée, les vendanges, moûts, vins peuvent être additionnés de sucre même dissous dans l'eau pure, dans la mesure où celà est nécessaire pour obtenir un produit de qualité semblable à celui obtenu sans manipulation, dans les bonnes années. Au surplus, une loi locale permet le sucrage des vins non sucrés des années antérieures. Toutefois, l'addition d'eau sucrée ne peut dépasser le cinquième du volume du produit à obtenir. La quantité de sucre à employer en deuxième cuvée n'est pas limitée. Les tableaux ci-après résument l'importance des opérations effectuées en 1928 dans chacun de ces trois départements.

	QUANTITÉS	
	de sucre employées	de vin élaborées
	kil.	hectol.
Moselle	126.177	12.835
Bas-Rhin	431.708	64.334
Haut-Rhin	386.866	57.611
TOTAUX	945.343	134.780

VINS DE RAISINS SECS

La production des vins de raisins secs, indiquée au tableau VII, a été de 351 hectolitres pour la période écoulée du 1er octobre 1927 au 30 septembre 1928, contre 2.035 hectolitres pendant la période correspondante de 1926-1927 et 26 hectolitres en 1925-1926.

Mistelles et vins doux naturels

Les quantités de mistelles préparées en France en 1928, se sont élevées à 448.459 hectolitres contre 223.140 hectolitres en 1927 et 356.914 hectolitres en 1926. La production des vins doux naturels a atteint 77.549 hectolitres contre 46.405 hectolitres en 1927 et 33.873 hectolitres en 1926.

En Algérie, la production des mistelles se chiffre à 130.881 hectolitres pour 1928, contre 54.341 hectolitres en 1927 et 161.241 hectolitres en 1926.

Cidres

La production des cidres (tableau V), est évaluée pour 1928 à 13.821.454 hectolitres contre 26.643.672 hectolitres en 1927, soit une diminution de 12.822.218 hectolitres.

Par rapport à la moyenne des dix années antérieures, 17.110.355 hectolitres, il ressort une diminution de 3.288.901 hectolitres.

Le tableau ci-après résume le mouvement de la production, de l'importation et de l'exportation des cidres depuis 1918 :

Année	CIDRES		
	Production	Importation	Exportation
	hectol.	hectol.	hectol.
1918	1.605.000	6.127	3.885
1919	22.333.000	12.637	4.649
1920	10.244.000	17.078	8.856
1921	26.198.000	3.493	10.159
1922	17.367.000	2.896	11.553
1923	16.012.000	1.670	13.504
1924	28.525.000	620	67.551
1925	9.879.000	205	86.131
1926	12.296.000	85	62.802
1927	26.644.000	27.684	33.402
Moyenne	17.110.000	7.249	30.249
1928	13.821.000	23.657	20.654

La récolte des cidres en Alsace et en Lorraine a été évaluée à 37.938 hectos pour 1928 contre 71.358 hectolitres pour 1927, soit une diminution de 33 420 hectos. Il convient d'observer qu'à défaut de déclarations de récolte, les chiffres ci-dessus n'ont au contraire de ceux donnés pour les vins, qu'une valeur indicative.

Tableau comparatif
de la production des vins et des cidres
dans les années 1928 et 1927

Production en France	1928	1927	Augmentat.	Diminution
Vins				
Nombre d'ha. plantés en vignes...	1.380.894	1.359.388	21.506	»
Quantités déclarées (hl.)..........	57.890.686	48.899.024	8.990.662	»
Nombre moyen d'hl. par ha.......	41	36	5	»
Quantités décl. 1928.. 57.890.686				
Moy. des 10 ann. ant. 54.264.525				
Augmentation p. 1928. 3.626.163				
Cidres				
Quantités récoltées (hl.)..........	13.821.454	26.643.672	»	12.822.218
Quantités récolt. 1928. 13.821.454				
Moy. des 10 ann. ant. 17.110.365				
Diminution en 1928.. 3.288.901				
Production des vins en Algérie				
Nombre d'ha plantés en vgnes.....	221.756	215.647	6.109	»
Quantités déclarées (hl)..........	18.666.623	8.031.499	5.635.124	»
Production en Alsace-Lorraine				
Nombre d'ha. plantés en vignes....	13.880	13.773	107	»
Quantités de vins déclarées (hl.)..	2.592	326.668	197.924	»
Quantités de cidre récoltées (hl.)..	37.938	71.358	»	38.420

COMMENT DÉFENDRE NOS VIGNES CONTRE L'OIDIUM

L'oïdium est une maladie qui est due au développement d'un champignon : l'Erisyphe Tuckeri. Ce champignon émet de nombreux filaments mycéliens qui se développent sur les organes en voie de croissance : jeunes tiges, feuilles, raisins, et se nourissent à leurs dépens.

Comme remède préventif et curatif à la fois, l'on utilise depuis plus de 80 ans le soufre en poudre. L'on fait généralement trois soufrages :

Le premier lorsque les pousses de la vigne ont quelques centimètres ;

Le deuxième à la floraison ;

Le troisième un peu avant la véraison.

Les deux grandes variétés de soufre couramment employées sont le soufre *trituré* et le soufre *sublimé* ou *fleur de soufre* : le premier a la faveur de la plupart des viticulteurs languedociens et provençaux, tandis que les Bordelais, les Angevins et bien d'autres encore préfèrent le soufre *sublimé*.

De ces deux qualités, qui ont chacune de nombreux partisans, quelle est la meilleure ?

Tous les professeurs d'agriculture s'accordent à dire que la valeur d'un soufre dépend de trois facteurs principaux :

1° La pureté, c'est-à-dire la teneur en soufre pur ;

2° La finesse et la légèreté ;

3° L'aptitude à l'oxydation, c'est-à-dire la facilité plus ou moins grande à se transformer en anhydride sulfureux.

Le soufre *sublimé* marque un léger avantage sur le *trituré* au point de vue pureté. Les raffineurs garantissent 99,5 o/o en soufre pur pour le premier et 98 o/o seulement pour le second.

La finesse est sensiblement la même. Les *triturés* et *sublimés* ne laissent aucun rejet appréciable au tamis maille 100 (100 trous pour 27 m/m²). Cependant, les *fleurs de soufre sublimés extra légères* livrées par certains raffineurs passent entièrement au tamis maille 120.

Par contre le *sublimé* est beaucoup plus léger que le *trituré*. Nous estimons, et en cela nous sommes d'accord avec M. Viala, professeur à l'Institut Agronomique de Paris, que 135 k. de *trituré*, maille 100, sont équivalents comme travail utile à 100 kilos de *sublimé*, le *trituré* valant seulement 20 fr. environ de moins par 100 kilos que le *sublimé*, les viticulteurs se rendent compte de l'économie très sensible qu'ils retirent de l'emploi du *sublimé*.

La propriété capitale d'un soufre est son aptitude à l'oxydation.

Comment agit le soufre sur l'*oïdium* ?

Plusieurs théories ont été émises, mais celle qui prévaut, à l'heure actuelle, est la suivante :

Le soufre sous l'action des agents atmosphériques : air, chaleur, lumière solaire, s'oxyde et il se forme de l'anhydride sulfureux (SO^2) dont le pouvoir aseptisant, intense à l'état naissant, détruit l'*oïdium*.

Il est donc facile de prévoir, d'après cela, que la meilleure qualité de soufre pour combattre l'*oïdium sera celle qui s'oxydera le plus facilement.*

Or, il est incontestable que le *sublimé* est plus oxydable que le *trituré*. Cela découle de la constitution même. Tandis que le *trituré* est formé de cristaux irréguliers, le *sublimé* se compose d'utricules ovoïdes réunis en chapelets fins et déliés. Chaque utricule est formé lui-même d'un noyau cristallin enrobé dans une enveloppe amorphe. C'est cette enveloppe très facilement oxydable qui donne au *sublimé* une efficacité remarquable et nettement supérieure à celle du *trituré*.

De ces quelques considérations, il ressort clairement pensons nous, que le soufre *sublimé* doit être préféré au *trituré*. Cependant il est bien évident, que tous les soufres *sublimés* n'ont pas la même valeur intrinsèque. L'opération industrielle de la sublimation du soufre n'est pas aussi simple que l'on pourrait le croire à première vue et nécessite des tours de mains spéciaux.

Si la température dans les chambres de condensation est trop ou pas assez élevée, si la répartition des particules de soufre condensé se fait mal, les utricules se soudent entre eux et s'agglomèrent en masses plus ou moins compactes. De ce fait le *sublimé* est plus lourd, partant moins volumineuse, il présente à l'oxydation de l'air une moins grande surface, et par suite son pouvoir recouvrant diminue en même temps que son efficacité.

Le viticulteur doit savoir : *qu'un soufre sublimé est d'autant meilleur qu'il est plus jaune, plus fin et que son volume, pour un poids donné est plus considérable.*

H. SAHUT,
Ing. Chim. I. C. P.

NOUVELLES RECHERCHES SUR LES DÉSHERBANTS

EN POUDRE (1)

Le désherbage des céréales au printemps a déjà fait l'objet d'études approfondies qui ont mis en évidence l'action herbicide d'un certain nombre de produits, les uns sous forme de liquides à pulvériser, les autres sous forme de sels finement moulus répandus sur les feuilles mouillées.

Le problème à résoudre consiste, comme on le sait, à obtenir une substance désherbante qui soit active sur les plantes nuisibles, tout en respectant la céréale. Il est évident que tout le groupe des graminées nuisibles, dont la résistance est à peu près la même que celle des céréales cultivées, chiendents, folle avoine, avoine à chapelets, ivraies, échappe à la destruction. On peut aussi considérer comme très résistantes les plantes suivantes : vesces sauvages, gesses à fleurs jaunes (lathyrus aphaca), pois, euphorbes, prêles, armoise, ail, muscari, fumeterre.

On conçoit également que l'action des désherbants des céréales ne peut se manisfester que sur les feuilles, et non sur les racines. Elle ne peut se produire, d'autre part, que sur les feuilles mouillées soit naturellement, soit artificiellement dans le cas de pulvérisation des solutions désherbantes.

De ces deux modes d'action découle l'emploi des deux catégories de produits herbicides ; les uns répandus en dissolution avec les pulvérisateurs à grand travail sur les plantes *non mouillées,* les autres répandus en poudre aussi fine que possible sur les feuilles portant de *la rosée abondante* ou mieux encore de la *gelée blanche* dont on provoque ainsi la fonte rapide. La feuille, dans ce dernier cas, se trouve enrobée dans une dissolution saline plus ou moins concentrée et qui agit d'autant plus activement qu'elle est plus près de son point de saturation.

On a voulu donner au phénomène de la dissociation des cellules végétales qui se produit alors une explication électronique.

Elle me paraît assez vraisemblable, et il appartiendrait aux Stations agronomiques de préciser ce point particulier en établissant les rapports qui existent entre la valeur du *Ph* des divers sels herbicides, ou de leurs solutions, et leur action sur les tissus végétaux. Nous ne ferons ici qu'envisager le côté pratique de la question afin de dégager plus particulièrement l'action des herbicides en poudre, estimant d'autre part que les études approfondies de M. Rabaté sur les solutions sulfuriques, ont mis suffisamment au point leurs effets.

Dès l'année dernière, j'avais eu l'honneur de soumettre à l'Académie d'Agriculture mes observations sur un désherbant encore inusité et dont les effets m'avaient frappé : *le mélange cianamide en poudre huilée, sylvinite moulue spéciale* et *phosphate finement moulu* (2).

J'ai été appelé depuis, avec le concours de l'Office agricole du Tarn, à faire un grand nombre d'essais avec des proportions variables de ces divers produits, mais en restant toujours préoccupé d'apporter à la céréale, en même temps qu'un désherbant, un engrais complet susceptible d'agir

---

(1) Communication à l'Académie d'Agriculture, mai 1929.

(2) *Bulletin de l'Académie d'Agriculture*, séance du 12 juillet 1928.

sur la végétation et de compenser rapidement la dépression momentanée que subit la céréale pendant quelques jours.

Je puis dire que mes espérances ont été dépassées par les résultats. La formule qui m'a donné le meilleur désherbage, sans danger pour la céréale, est la suivante : *cianamide deux parties, sylvinite une partie, phosphate une partie.*

L'effet se produit en 5 ou 6 jours, et il n'est complet que si l'on répand le mélange en poudre très fine et *par une forte gelée blanche*, à la dose de 800 à 1.000 kgs par hectare. On obtient ainsi la destruction complète des plantes suivantes : sanves, ravanelles, mourons, véroniques. En allant jusqu'à 1.100 ou 1.200 kgs on détruit aussi bien : renoncule des champs, renoncule acre, ficaire, pavots, vescillons, chardons, matricaires, bleuets, nielles.

Je n'ai pas d'exemples d'insuccès toutes les fois que ces conditions ont été bien observées.

Cette formule est donc satisfaisante et elle est particulièrement recommandable sur les terres acides ou non calcaires, et surtout dans les petites propriétés dépourvues de l'outillage nécessaire aux traitements par l'acide sulfurique.

Il est à recommander de répandre très uniformément le mélange et de se servir de préférence d'un épandeur d'engrais, parce que le produit est mieux réparti sur les feuilles et que, d'autre part, l'opérateur est ainsi protégé contre sa causticité, pour peu que le travail se prolonge.

La céréale est très peu touchée, l'avoine l'est cependant un peu plus que le blé et elle jaunit rapidement pour reverdir ensuite au bout d'une quainzaine de jours, quand l'effet de l'engrais azoté commence à se manifester.

Il m'a été donné, d'autre part, d'observer une action très nette du mélange sur le piétin-verse. Et sur 5 variétés de blés différentes, j'ai obtenu, en même temps qu'une action fertilisante très énergique, une rigidité absolue des tiges, alors que dans la partie témoin la verse s'était manifestée. Ce résultat secondaire a eu certainement une influence très sensible sur les augmentations de rendement.

Variétés	Rendement à l'hectare en quintaux		Observations
	Avec désherbant	Sans désherbant	
Besplas × Carlotta E	28	18, 20	Le piétin a été très accentué sur les trois premières variétés, dans la parcelle témoin. Aucune trace dans la partie traitée.
Hybride 77........	29, 60	22, 40	
I. 1...............	28	18	
D. 1..............	27, 20	18, 40	
D. 2..............	20	18	

Action herbicide du Sulfate d'Ammoniaque

M. Rabaté a signalé récemment que Delétrez observa en 1899 des brûlures sur les feuilles, puis la disparition des chardons dans un champ d'avoine où il avait fait répandre avant l'évaporation de la rosée du *Sulfate d'Ammoniaque.*

Il observa lui-même l'activité spéciale des dissolutions de sulfate d'ammoniaque à 10 o/o sur des chardons, et d'autre part, il a obtenu de bons résul-

tats sur les ravenelles et quelques autres herbes en ajoutant à la solution à 10 o/o d'acide sulfurique 100 kgs pour 1000 litres de sulfate d'ammoniaque, ce qui correspond à la dose moyenne de 100 kgs par hectare. L'action fertilisante du sulfate d'ammoniaque est alors très nette.

Ayant voulu contrôler l'action herbicide du sulfate d'ammoniaque, je me suis adressé au sulfate très sec et très pulvérulent ainsi que le préparent actuellement l'Office National de l'Azote, les Mines de Carmaux et de Decazeville.

J'ai été frappé du résultat ainsi obtenu sur la plupart des plantes nuisibles et tout particulièrement sur les renoncules (renoncule ficaire, renoncule acre, renoncule des champs).

En traitant par une *forte rosée*, les résultats apparaissent en deux jours aussi nets qu'avec l'acide sulfurique à 10 o/o. Il faut pouvoir atteindre la dose de 300 à 400 kgs par hectare, dose un peu forte pour les céréales, mais qui peut être supportée dans bien des cas lorsque la fumure minérale, phosphatée et potassique a été assurée.

Avec la dose de 300 kgs, les résultats sont déjà très satisfaisants. La difficulté devient, avec une quantité de matière aussi minime, d'obtenir un épandage régulier, et d'atteindre toutes les plantes, d'où la nécessité d'un état pulvérulent à peu près parfait.

Pour augmenter cette quantité et diminuer un peu celle du sulfate, j'ai employé les mélanges suivants pour un are.

I.	Sulfate d'ammoniaque très sec	2 kgs 500
	Sylvinite moulue	2 kgs 500
II.	Sulfate d'ammoniaque très sec	2 kgs 500
	Sylvinite moulue	2 kgs 500
	Phosphate finement moulu	1 kg 500

J'ai constaté que la force du produit diminue avec la sylvinite et surtout avec le phosphate. Néanmoins, j'estime que l'on peut adopter l'une ou l'autre des formules selon les terres, selon les herbes à détruire, et dans le cas où la verse serait à craindre, la formule II est préférable. Si les herbes sont très résistantes et avancées en végétation, c'est le sulfate d'ammoniaque seul qui s'impose.

Les expériences faites sur un certain nombre de champs d'essais m'ont permis d'établir la liste de quelques plantes sur lesquelles se produit l'action du sulfate d'ammoniaque ou de celles qui résistent :

1° Plantes détruites : (sanves, ravenelles, ficaires, (avec destructions des bulbes), chardons (*Cirsium Arvense*), mourons et véroniques.)

2° Plantes très atteintes : (coquelicots, nielles, bleuets, vesces, scandix.)

3° Plantes résistant à l'action : (gesses, ail, oignons, poireaux sauvages, fumeterres.)

L'époque de l'épandage varie dans des limites assez grandes. Il y a intérêt à opérer un peu plus tard pour les chardons et les ficaires, quand la plante est bien développée. Pour les autres, on devra opérer plus tôt et, en principe, pendant la période des *gelées blanches*.

Les effets sur la gelée sont toujours supérieurs et, de plus, l'épandage est grandement facilité.

Désherbage des semis maraîchers. — J'ai pu observer et mettre à profit la résistance absolue à l'action du sulfate d'ammoniaque, des *poireaux* et

des *oignons*. Dans ces conditions il m'a été possible d'opérer un désherbage à peu près complet des semis de ces plantes. Cette observation peut être d'une grande utilité pour l'horticulture.

Résumé et conclusions. — Il m'apparaît, d'après ces résultats, que l'on doit s'orienter dans bien des cas vers les désherbants en poudre, de préférence aux désherbants liquides. L'outillage dont les agriculteurs devront alors se préoccuper sera *l'épandeur d'engrais* adapté à l'épandage des poudres impalpables.

Il me semble également rationnel de remplacer les désherbants à élément unique par *un mélange désherbant* approprié qui puisse en même temps constituer en *engrais complet* et augmenter la résistance des céréales au piétin et à la verse.

La cianamide en poudre, la sylvinite moulue, le sulfate d'ammoniaque, jouent dans ces mélanges le rôle prépondérant et, suivant les cas, on sera appelé à employer l'un ou l'autre des melanges signalés, en augmentant ou en diminuant la proportion de l'élément azoté suivant les besoins.

Le prix des *engrais désherbants* dépassera peut-être sensiblement celui des autres produits herbicides. Mais il faut considérer que leur valeur engrais compensera, à elle seule, presque toujours, la dépense faite.

M. Jaguenaud,
Directeur des Services Agricoles du Tarn.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Station Agronomique et Œnologique du Gard à Nimes. — *Leçons et applications pratiques d'Œnologie.* — Une nouvelle série de cours temporaires d'œnologie pratique *méridionale* avec applications aura lieu à la Station Agronomique et Œnologique du Gard, 1, rue Bernard-Lazare, à Nimes du 12 au 22 juin courant.

Il est rappelé que ces cours peuvent intéresser tout le monde. On y est admis en effet sans examens, ni titres ou limites d'âge, sur simple demande adressée au directeur. Mais ils s'adressent surtout à ceux qui ont à produire, à manipuler, à vendre ou à achteer du vin, et qui veulent se mettre au courant de leur métier ou s'y perfectionner. Cet enseignement spécialisé à la vinification, *à la conservation, à l'appréciation et à l'analyse des vins du Midi* doit intéresser tout particulièrement les négocients, les producteurs, les courtiers et les dirigeants de Caves Coopératives de vinification.

Programme et règlement sur demandes, inscription dans l'ordre de réception de celles-ci, nombre de place limité ; se hâter par conséquent de prendre rang.

BIBLIOGRAPHIE

La clarification des vins de presse continue, par Bernard de Viviès, Ingénieur Chimiste.-- Une brochure, in-18, 26 pages 11 figures dans le texte.-- Franco 2 fr. 50. Coulet éditeur, 5, Grand'Rue, chèque postal : A. Dubois et R. Poulain, successeurs, n° 118, Montpellier.

L'emploi de plus en plus important des presses continues a mis la viticulture en présence d'un nouveau problème : la clarification du vin produit par ces presses.

L'auteur, dans cette intéressante brochure, examine les causes profondes du trouble de ces vins et passe en revue les procédés employés actuellement pour les ramener à un aspect commercial.

Outre d'excellents avis sur la nécessité d'assurer aux vins une constitution normale par les méthodes préconisées depuis longtemps, M. Bernard de Viviès signale des procédés de clarification récemment mis au point

Les viticulteurs français et les spécialistes du matériel vinicole prendron connaissance avec profit de cette étude qui complètera leur documentation personnelle.

Traité encyclopédique des vins : procédés modernes de vinification. Tome I (4me édition) par M. J. Henri FABRE, professeur de chimie et d'œnologie à l'Institut Agricole d'Algérie, avec préface par M. Henri LAGATU. En vente chez l'Auteur, à Maison-Carrée, chez MM. Dujardin Frères, à Paris, et dans toutes les librairies Agricoles. Prix : 40 francs.

Avec une activité inlassable, M. le professeur FABRE vient de publier une 4me édition refondue, et considérablement augmentée, de son remarquable livre traitant des vins rouges, rosés et blancs de « consommation courante ».

Dans sa nouvelle édition, M. le professeur FABRE expose avec sa clarté habituelle les conditions essentielles qu'il faut satisfaire pour aboutir, dans tous les pays, à l'obtention régulière de vins excellents. — Il s'attache à l'aide de nombreux schémas et de plans entièrement originaux, à donner des détails précis permettant de construire ou d'amenager des caves présentant d'incontestables avantages d'économie ainsi que de facilité de travail.

Cet ouvrage de 336 pages luxueusement présenté, illustré avec plus de 150 plans, photogravures, ou dessins originaux, est maintenant classique. — Il doit se trouver dans les bibliothèques de toutes les personnes qui s'intéressent non seulement à la préparation des vins, mais aussi à leur commerce, à leur bonne tenue, et, le cas échéant, aux procès pouvant s'établir à leur sujet.

Le Mildiou en Algérie

On nous écrit de Staouéli :

A la suite des pluies des 24, 25, 26, de nouvelles taches de mildiou sont apparues dès le vendredi 31 ; jusqu'à maintenant, par suite de la sécheresse de l'atmosphère, elles sont restées stériles.

Dans les plaines basses humides, le mildiou a causé des dégâts importants ; en quelques endroits la *moitié* de la récolte est détruite par le Rot-gris.

Ailleurs, le vignoble est très beau, la végétation atteint un développement énorme, surtout chez le Carignan.

L. VERGE.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Ce ne sont guère toujours que des demandes en réassortiments qui donnent un peu d'animation aux affaires de gros à gros dans les Entrepôts parisiens, où il ne se fait pas d'achats importants.

Les prix pratiqués pour ces affaires n'ont pas beaucoup varié. On a vu offrir des vins rouges du Midi 8°, de 170 à 175 fr. ; des 9°, de 180 à 185 fr. ; des 10°, aux environs de 200 fr. Des vins d'Algérie 11° ont été proposés autour de 220 fr., et des produits de l'Oranais de 230 à 235 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris.

Du côté des détaillants, les demandes restent toujours peu importantes chacune ; ils continuent à vivre au jour le jour.

A peine la Foire de Paris a-t-elle fermé ses portes que, vu son succès, on parle d'organiser une « Exposition d'automne » où, entre autres, figurerait l'alimentation, et qui aurait lieu vers la fin d'octobre.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle:*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 27 mai	Cours du 3 juin
—	—	—	
8°....................	145	7 à 8° 130 à 133	7 à 8° 127 à 132
8 à 9°................		8 à 9° 135 à 145	8 à 9° 132 à 138
9 à 10°...............	à	«	«
11°....................		Costières 16,50 à 17	15,50 à 16
11 à	220		
Rosé, Paillet, gris...	145 à 180	16,50 à 17,00	15,50
Blanc Bourret.........	180 à 220		

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 28 mai	Cours du 4 juin
—	—	—	—
8°....................	155		
9°....................		8 à 9° 132 à 147	8 à 9° 130 à 145
10°...................	à	9 à 10·5 138 à 161	9 à 10·5 135 à 158
11°...................	205 fr.		
Rosé..................			
Blanc de blanc........	-	15,50 à 16,50	

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours vins et alcools nous communique la note suivante :

Vins : rouge, 8 à 11 degrés, 145 à 175 francs l'hecto ; rosé, 8 à 11 degrés, 150 à 185 francs l'hecto ; blanc de blanc, 9 à 11 degrés, 160 à 190 francs l'hecto. Suivant couleur, qualité, logement et situation de la cave.

Alcools : Pas d'affaires.

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 29 mai 1929.

Vins, rouges courant de 8° à 10 degrés 5, de 132 à 161 **fr.** l'hect. ; **rosé,** »» à »», «» à ««, «« ; blanc, 9 à 10°, 15,50 à 16,50 **nu pris à la propriété, tous, autres frais en sus.**

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 16,50 à 17,00 rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 17,00 à 18,50 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, »« «» à »» fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 à 11·, 16 francs 50 à 17 ; 11°5 à 12°, «« à ««; rosé, «« à ««,»«; supér, 10·, 17,00 à 18,50 ; 11°5 à 12, à «« ; blanc et rouge 14°5 à 15°, ««« à »»». Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net

Béziers (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 24 mai	Cours du 31 mai
—	—	—	—
8°	155	»	
9°	à		»
10°	195 fr.	»	
11°		«	»
Vins rosés 8°		»	15,00 à 16,50
Vins blancs	18,00 à 19,00	16,00 à 16,75	»
Petits degrés		»	»
Couleur moyenne		15,00 à 15,50	15,00 à 15,50
Supérieur		»	15,50 à 16,00

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault.

Vins rouges, de 9 à 10 deg. 5, de 145 à 170 fr. l'hecto.

Vins rosés, de 9 à 10 degrés 5, de 145 à 170 fr. l'hecto.

Vins blancs, de 11 à 12 degrés, de 170 à 200 fr. l'hecto.

Observations. — Expéditions très actives, résistance persistante de la propriété.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 25 mai au 1er juin 1929 :

Récolte 1928. — Vins rouges, 130 à 165 l'hecto ; bourrets et picpouls, «« à «« fr. ; clairettes, »»» à ««« fr. ; rosés, «»« à «««.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 2 juin 1929 : Vins rouges, de 16,50 à 16 fr. »» le degré.

Carcassonne. — Semaine du 25 mai au 1er juin 1929 :

Vins rouges, 145 à 158 fr. l'hecto.

Narbonne. — Chambre départementale d'agriculture de l'Aude. Commission des cours :

Vins rouges de 8 à 10 degrés : de 17 à 18 fr. le degré ; de 10 à 11 degrés : de 172 à 200 fr.

Vins supérieurs : de 200 à 210 fr.

Observations. — Les demandes restent très actives ; mais les offres se maintiennent toujours hors de proportion avec les prix pratiqués à la consommation.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 8 à 12 degré, de 16 fr. 50 à 15 fr. 50.

Corbières, de 10 à 13 degrés, de 16 fr. 50 à 15 fr. 50.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 25 mai	Cours du 1er juin
—	—	—	—
8°		»	
9°	158	8 à 9· 130 à 140	8 à 9° 128 à 138
10°	à	9 à 10· 140 à 152	9 à 10° 138 à 150
11°	205	10 à 11·5 152 à 174	10 à 11°5 150 à 174
11 à 13°			
13°			

Perpignan. — Cours des vins du 1er juin. — Communiqué de la Chambre d'agriculture : vins rouges, 15 fr. 50 à 16 fr. 50, suivant le degré.

Alcools : pas de vente signalée.

GIRONDE. **Bordeaux**, — Toute la semaine, la température a été chaude et favorable. La floraison de la vigne va commencer dans quelques jours. Les affaires sont relativement calmes et il semble probable qu'il en sera ainsi jusqu'à la fin de la floraison, époque où on pourra se rendre compte de ce que sera la future récolte. Le prix des vins courants est fermement tenu notamment pour les vins rouges ; on cote : vins rouges de 2.050 fr. à 2.200 fr. le tonneau nu et les vins blancs de 1.900 à 2.050 fr.

GERS **Auch**. — Les affaires sont sans ampleur, il se fait quelques transactions, assez difficilement d'ailleurs, car les détenteurs sont plutôt exigeants pour les quantités qu'ils possèdent encore dans leurs caves. Il paraît que plusieurs lots se seraient vendus aux environs de 38 fr. le degré-barrique chez le producteur.

Confédération des coopératives vinicoles du Sud-Est. Bureau à Velaux. — Vente de vins. — *Fédération du Var.* — Besse-sur-Issole, 530 hl. rouge, 9°7, 150 francs ; 850 hl. rouge, 9°7, 152 francs ; Brue-Auriac, 4.000 hl. rouge, 9°7, 140 francs ; 1.300 hl. Couderc, 9°7, 160 francs ; Cogolin, 400 hl. rouge, 10°, 158 francs ; 400 hl. presse, 11°5, 170 francs ; 400 hl. presse, 11°5, 175 fr. ; Roquebrussane, 550 hl. presse, 9°9, 150 fr. 25 ; 400 hl. presse, 9°8, 145 fr. 40 ; 130 hl. blanc, 10°1, 145 fr. 40 ; 300 hl. rouge, 10°, 148 fr. 30.

Fédération de Vaucluse. — Caromb, 150 hl. rouge, 10°, 160 francs ; 220 hl. rouge, 10°, 160 francs ; Le Thor, 500 hl. rouge, 8°3, 139 francs ; 350 hl. rouge, 8°3, 140 francs ; 100 hl. rouge, 8°3, 141 francs ; 1.000 hl. rouge, 8°3, 139 fr. ; Mazan, 150 hl. rouge, 9°8, 160 francs ; 75 hl. rouge, 9°8, 162 francs ; 400 hl. rouge, 9°8, 165 francs ; 800 hl. rouge, 9°8, 165 francs.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Les Granettes, 125 hl. rouge, 9°5, 150 francs ; Pélisanne, 1.370 hl. rouge, 9°, 145 francs.

VAR. — **Plan-de-la-Tour.** — On a enlevé hier une partie de vin rouge, 200 hectos, 11°, vendus en novembre dernier au prix de 205 fr., et une cave de 500 hectos, 11°, 205 fr. l'hecto nu. Le prix actuel est de 160 fr. l'hectolitre nu.

Cogolin. — Vins rouges de pressoir 12°, 175 fr. ; 11°, 168 fr. ; vins rouges de goutte, 10°, 158 fr. l'hectolitre. Enlèvement fin juin.

VIENNE. — **Etables-Neuville.** — Les affaires sont arrêtées, faute de marchandises suffisantes. Les prix restent toujours, pour des vins blancs, à 20 francs le degré-hecto pris à la propriété.

LOIRET. — **Orléans.** — (Cote officielle des courtiers assermentés) : vin rouge du pays, Gris-Meunier, 650 à 750 fr. Vin blanc de Sologne, la pièce, nu, 625 fr. Vin blanc de Blois, 560 à 600 fr. les 228 litres.

ALGÉRIE. — Alger. — Du 25 mai 1929.

Vin rouge, 1er choix, 14,50 à 15,00 ; 2e choix, 12,00 à 13,50 ; 3e choix, 12,00 à 13,50 le degré.

Oran. — Du 25 mai 1929 :

1er choix, 12,50 à 14 ; 2e choix, 11,50 à «« ; 3e choix, 11,50 à «« fr. »».

ALCOOLS

Béziers. 3/6 vin 86°, 1065 à 1075 ; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, à 875 à 900 ; 3/6 marc, 86°, «««« à »«««; eau-de-vie de marc, 52°, à 640 fr.

Nîmes.— 3/6 bon goût, 86°, «»«« à »»»» ; 3/6 marc, 86°, »»»« à »«»» ; eau-de-vie de marc, 650 à ««« fr.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 4 juin 1929.

	courant	juillet	juillet-août
		—	—
Blé	155,50 P.	155,75 P.	155,25-155,50 P.
Seigle . ,....	130 N.	122 N.	115 N.
Avoine noire	127,50-127,75 P.	123,25 P.	118,75 P.
Avoine . .	126,50 N.	124 N.	118 N.

New York. — 31 mai :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés roux d'hiver.	136 ./.	128.72	145 10	— 0.61
Juillet....................	...., ./.	.....	......	....
Septembre...............	.,.. ./.	.....	......	....
Décembre................	139 1/8	98.85	131.83	— 0.60
Maïs disp................	108 3/8	88.80	111.	— 0.02

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible ««» »/« c. le bushel («»« fr. »» les 100 kil.) bigarré durum ««« »/» cents («»« fr. «»).

POMMES DE TERRE

Bourgoin (Isère). — Pommes de terre 50 à 70 fr. les 100 kilos.

Cavaillon (Vaucluse). — Pommes de terre Hollande, chair jaune 135 à 140 fr. ; chair blanche 140 à 145 fr. les 100 kilos.

Châteaurenard (B.-du-Rh.). — Pommes de terre nouvelles, belles 150 fr.; moyennes 125 à 140 fr. ; petites 80 à 90 fr. les 100 kilos. Apports importants ; vente active.

TOURTEAUX

Marseille. — Marchandise vendue sans licence d'exportatian prise chez le livreur, en vrac. Paiement comptant. Consignation de douane et entrepôt.

Tourteaux : d'arachide en coque, disp. 107 (108) : mai 107 (108) ; juin 108 (110) : d'arachide décortiquée disp. 99 (101) ; juin 101 (105).

On cote les 100 kilos pris en fabrique nus : Tourteaux de coprahs 1/2 Cochin 129 fr. ; 1/2 blancs 124 fr. ; ordinaires 118 fr.; arachides rufisques extra blancs 136 fr. ; blancs 125 fr. ; ordinaires 113 fr. ; coromandel 104 fr. ; ricin 62 fr. ; palmistes 100 francs.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 132 à 138 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 131 à 137 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 375 à 385 fr.; sulfate cuivre neige, 380 à 390 fr.; superphosphate minéral 14, 29 à 31 fr. ; sulfate de fer, 31 à 36 fr. logé gare de Sète.

Montpellier. — Imp. Rouméguous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 26 mai au samedi 1er juin 1929

	Température 1929 maxima	Température 1929 minima	Température 1928 maxima	Température 1928 minima	Pluie 1929 mill.	Pluie 1928 mill.
Nantes						
Dimanche	21	19	14	6	«	»
Lundi	23	21	15	6	«	»
Mardi	«	»	14	7	»	0.5
Mercredi	23	21	14	6	»	«
Jeudi	24	23	14	8	13	»
Vendredi	26	25	17	6	«	»
Samedi	24	23	14	3	»	0 5
Total					57.1	121.6
Rochefort						
Dimanche	21	17	13	»	«	»
Lundi	25	20	15	11	8	»
Mardi	16	15	12	11	7	13
Mercredi	22	21	12	9	7	»
Jeudi	26	24	»	11	«	2
Vendredi	27	19	15	10	«	«
Samedi	26	24	13	11	»	12
Total					60.0	248.
Clermont-Ferrand						
Dimanche	24	22	13	6	4.1	3
Lundi	25	17	15	4	«	»
Mardi	20	16	15	2	19	0.2
Mercredi	26	17	11	6	8	28
Jeudi	27	25	12	4	»	»
Vendredi	28	25	14	6	0.6	»
Samedi	26	17	15	3	»	0.1
Total					136.3	153.6
Bordeaux						
Dimanche	23	20	15	5	»	8
Lundi	25	24	15	5	16	5
Mardi	16	16	14	5	4	3
Mercredi	22	22	12	5	0.2	16
Jeudi	27	25	16	6	»	2
Vendredi	26	21	18	5	1	«
Samedi	27	25	19	8	»	2
Total					120.4	254.
Toulouse						
Dimanche	16	15	14	9	«	2
Lundi	21	19	16	6	0.2	«
Mardi	16	15	16	6	0.2	»
Mercredi	22	22	14	8	»	2
Jeudi	25	21	14	4	«	0.2
Vendredi	26	24	18	7	2	«
Samedi	25	22	17	9	»	5
Total					107.1	185.3
Perpignan						
Dimanche	17	17	16	10	0.2	1
Lundi	»	»	19	10	»	3
Mardi	24	19	17	9	«	»
Mercredi	21	19	17	7	»	2
Jeudi	23	19	19	8	»	«
Vendredi	25	21	»	10	«	»
Samedi	23	19	19	12	«	»
Total					74.9	102 9

	Température 1929 maxima	Température 1929 minima	Température 1928 maxima	Température 1928 minima	Pluie 1929 mill.	Pluie 1928 mill.
Mourmelon						
Dimanche	28	24	12	4	«	0.4
Lundi	31	28	15	5	8	8
Mardi	29	22	14	3	2	3
Mercredi	26	22	13	»	6	»
Jeudi	18	17	11	»	1	»
Vendredi	26	22	13	5	»	0.6
Samedi	18	17	13	6	»	4
Total					30.3	163.2
Besançon						
Dimanche	28	25	15	6	«	»
Lundi	27	23	15	6	«	»
Mardi	27	21	16	5	»	»
Mercredi	23	20	17	6	»	«
Jeudi	27	22	13	5	»	»
Vendredi	28	23	12	6	«	»
Samedi	27	22	16	6	»	2
Total					6	5.9
Lyon						
Dimanche	28	24	16	9	»	3
Lundi	23	21	17	8	8	1
Mardi	26	23	18	4	1	«
Mercredi	23	20	17	7	»	4
Jeudi	27	22	14	7	«	0.3
Vendredi	28	23	17	8	«	3
Samedi	27	22	19	6	»	«
Total					74 6	151.
Marseille						
Dimanche	27	22	18	»	»	«
Lundi	24	23	18	12	3.1	1
Mardi	27	22	19	10	»	»
Mercredi	25	21	19	5	«	»
Jeudi	26	21	19	7	«	»
Vendredi	26	23	19	11	«	»
Samedi	26	21	20	9	»	»
Total					80.6	122.9
Montpellier						
Dimanche	26.3	17.5	19 0	9.6	«	«
Lundi	28 2	13.3	19.1	8.5	»	0.3
Mardi	25.6	12.9	16.3	8.9	»	1.0
Mercredi	26 3	12 9	17.9	6.9	«	«
Jeudi	26.6	11.1	19.3	9.2	«	»
Vendredi	26.1	15.3	21.6	7.5	»	»
Samedi	27.0	16.8	26.3	7.1	«	»
Total					46.4	248.2
Alger						
Dimanche	21.3	8.8	«	«	«	»
Lundi	22.8	12.8	»	»	»	»
Mardi	22.0	11.1	»	»	«	»
Mercredi	21.2	13.2	»	«	0.6	»
Jeudi	24.2	9.7	«	«	»	»
Vendredi	17.4	13.0	«	»	11.0	»
Samedi	16 9	12.5	»	»	31.9	»
Total					81.8	35.2

Observations. — Printemps. **Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.**